

ROSADIMAGGIO



La Cascina dei Peri - Colli di Luni Vermentino Doc Superiore

Sulle verdi colline attorno Castelnuovo Magra, in una posizione magnifica per geografia e per esposizione c'è la Vigna della CASCINA DEI PERI, curata con grande passione e capacità dai coniugi Marcoli-Peri. Il bellissimo Vermentino che nasce da questi filari, viene vinificato con cura e antica passione a La Spezia da Riccardo Arrigoni nelle proprie cantine modernamente attrezzate, ma con occhio attento e scrupoloso ossequio della più sana tradizione. Fermentazione lenta a bassa temperatura, sosta sui lieviti, maturazione solo in acciaio, imbottigliato a primavera, esprime il meglio di se coi tipici piatti della cucina mediterranea.



Vinificazione

L'uva proviene esclusivamente da questa storica vigna ubicata sotto la Torre dei Vescovi di Castelnuovo Magra, in un contesto soleggiato, salubre e battuto dalle brezze di mare. La vendemmia avviene a fine settembre, dopo aver scoperto e curato ogni singolo grappolo, affinché raggiunga la perfetta maturazione ed il tipico colore ambrato del Vermentino di razza. L'uva viene pigia-diraspata e raffreddata con ghiaccio secco, quindi sottoposta a macerazione pre-fermentativa di 12 ore a 10 °C, pressata ed il mosto fatto decantare 48 ore a 5 °C, per assicurare al prodotto pulizia olfattiva, eleganza e caratteri ben definiti. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 15 °C ed è solitamente lenta e molto lunga.

Affinamento

Dopo la fermentazione alcolica il vino viene sottoposto ad un'importante fase di elevage in acciaio inox di 4-5 mesi sulla feccia fine dei lieviti alla temperatura controllata di 10 gradi C avendo cura di evitare la malolattica, dopodiché il prodotto viene fatto decantare naturalmente, ripulito con un paio di travasi e filtrato in modo blando in preparazione all'imbottigliamento, che di solito viene effettuato ad aprile dell'anno successivo.

Abbinamenti

Vino ideale per accompagnare piatti di pesce e crostacei grigliati; ottimo anche con primi piatti saporiti della gastronomia ligure e carni bianche arrosto. Temperatura di servizio ottimale 10 °C.

Note Organolettiche

Colore: giallo oro brillante con riflessi di oro antico;
Profumo: esplosione di frutta bianca ed agrumi maturi su sfondo minerale e balsamico con sentori di timo, origano e salsedine, che ricordano a tutti le potenzialità di questo nobile vitigno e rendono La Cascina dei Peri un esempio mirabile del suo perfetto connubio con il nostro territorio e con il clima costiero del Levante Ligure.
Gusto: fresco e fragrante, ricco di suggestioni minerali e di nuovo tanta frutta matura, che unitamente alla ricca e succosa acidità ne esaltano la bevibilità, la struttura e la persistenza gustativa.

Classificazione: DOC COLLI DI LUNI

Uvaggio: Vermentino (100%)

Zona di produzione: Castelnuovo Magra, Colli di Luni (SP)

Sistema di allevamento: Guyot

Età dei vigneti: 25 anni

Tipologia del terreno: Medio impasto - sciolto e drenante, ben dotato di calcare

Resa: 1,5 - 1,8 kg per ceppo

Periodo della Vendemmia: Manuale in cassette da 15 kg. Fine Settembre

PIETRASERENA

Via Casale, 5 | 53037
San Gimignano (SI) | Italia

Tel. 0577-940083

@ andrea.arrigoni@awf2000.com



ARRIGONI

Arrigoni1913.it

ROSADIMAGGIO

Via Sarzana, 224 | 19126
La Spezia (SP) | Italia

Tel. 0187-504060

sara.arrigoni@awf2000.com